



Vouvray »BRUT« Méthode traditionnelle

François et Julien Pinon

Chenin Blanc, Frankreichs große weiße Rebsorte, die wie keine andere für den französischen Nationalgeschmack steht, hier als feinperlig trockener Schaumwein. Julien Pinon bezeichnet die Rebsorte als »plastisch« im Sinne einer stilistischen Formbarkeit abhängig vom Zustand der Reife. Man kann aus ihr tatsächlich knochentrockenen Schaumwein produzieren, wenn man die Trauben kurz vor der physiologischen Reife erntet, erhält trockenen Weißwein, wenn man die Trauben reif liest und man kann alle Arten von halbtrockenen bis edelsüßen Weine aus ihr gewinnen, je nachdem, wann die Trauben geerntet werden.

Pinons Vouvray Petillant ist »Brut« dosiert, also nicht radikal trocken, sondern hat mit 6 g/l eine verhaltene Dosage bekommen, die ihm im Nachklang einen Hauch angenehmen Schmelzes verleiht. Wie bei Pinons üblich erfolgt die Gärung des Grundweines ohne jeden Eingriff per spontaner Wildhefe. Dann reift der Wein zwei bis drei Monate auf der Feinhefe in Fässern, bevor er zur Versektung abgefüllt wird. Knapp 24 Monate liegt der Wein auf der Hefe der Flaschengärung, um seine feinen Perlen zu entwickeln und wird dann nach dem Hefeabzug mit einer Dosage von 6 Gramm in den Verkauf gebracht.

Ein kraftvoll fein perlender Schaumwein mit wenigem Charakter. Die Petillants (übersetzt »die Perlenden«) aus Vouvray sind berühmt für ihren kraftvoll kernigen Geschmack, der gelb wirkt und für einen Schaumwein durchaus intensiv. Vielleicht reifen sie deshalb über zehn und mehr Jahre so schön auf der Flasche. Pinons Petillant fällt erfrischend untechnisch aus, wirkt authentisch, fast ein wenig bäuerlich und deftig und begleitet insofern kalte Vorspeisen von Rillettes bis Vitello tonnato hervorragend, paßt aber auch zu allen Arten von geräuchertem Fisch und verleiht regionaler deutscher Küche den nötigen Fluß.

Alkohol: 12,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

AB® zertifiziert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration vor

Versektung

pH-Wert: 3,27

0,75l

FLW18304



www.weinhalle.de